

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant wieder begrüßen und bewirten zu können. Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden sind uns sehr wichtig.

*Deshalb nehmen Sie sich bitte ein paar Minuten Zeit,
um folgende Informationen*

zu unseren Hygieneschutzmaßnahmen zu lesen:

Wegen der Abstandsregel, die auch unser Küchenpersonal betrifft, können wir nicht mit der vollen Mannschaft arbeiten. Das hat zur Folge, dass wir nur eine eingeschränkte, kleine Speisekarte anbieten können.

Außerdem mussten wir die Öffnungszeiten für das Restaurant auf die Zeit von täglich 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr reduzieren.

An Sonn- und Feiertagen

öffnen wir zusätzlich von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr.

Im Restaurant gilt generell eine Schutzmaskenpflicht. Sie sind verpflichtet, diese Maske zu tragen, sobald sie das Restaurant betreten oder verlassen sowie auf dem Weg zu und von den Toiletten. Solange sie am Tisch sitzen, ist die Maskenpflicht aufgehoben. In den Toilettenräumen steht Ihnen nach dem Händewaschen auch Desinfektionsmittel für die Hände zur Verfügung. Die Tische haben den geforderten Mindestabstand von 1,50 Meter zueinander.

Wir hoffen, dass Sie den Aufenthalt, sowie die Speisen und Getränke in unserem Restaurant trotz der für uns alle unangenehmen, aber notwendigen Maßnahmen genießen können.

*Sollten Sie noch Fragen haben,
steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.*

Vielen Dank

Familie Fogolin und Team

Herzlich Willkommen!

*Wir freuen uns, Sie als Freunde und Gäste begrüßen zu dürfen.
Wir arbeiten stets mit frischen Produkten
aber es lässt sich nicht immer vermeiden, dass darin Zusatzstoffe
und Allergene enthalten sind.*

Zum Beispiel:

*Farbstoffe im Käse,
Allergene in glutenhaltigen Getreide- und Milchprodukten,
Süßstoffe in Ketchup usw.*

*Wenn Sie Fragen zu verwendeten Inhalts- und Zusatzstoffen haben, gibt
Ihnen unser Service-Team gerne eine Liste, die alle verwendeten
deklarationspflichtigen Stoffe enthält.*

*Gerne gibt Ihnen auch unser Küchenchef weitere Informationen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt in
unserem Restaurant.*

Ihre Familie Fogolin & Team

Suppen

*klare Rindfleischsuppe
mit Einlage* € 6,50

*Bretonische Fischsuppe
mit Garnelenspieß* € 7,90

Vorspeisen

*gebratene Jacobsmuscheln
an Vermouthsoße
und Bandnudeln* € 12,90

*Carpaccio vom Rind
mariniert mit Pesto
und frisch geriebenem Parmesankäse* € 12,50

Aus Neptuns-Reich

*pochiertes Zanderfilet
auf einer Krebsbutterschaumsoße
Broccolie mit Mandelbutter
und Langkornreis ^{3,5} € 19,90*

*gebratenes Lachsfilet
auf Ratatouille-Gemüse
und Salzkartoffeln € 19,90*

Salatauswahl

*Italienischer Salat
Blattsalate an Sahne-Joghurt-Dressing
garniert mit Thunfisch, Oliven, Käse
und gekochtem Schinken ^{2,3,9} € 13,50*

*knackige Blattsalate an Sahne-Joghurt-Dressing
mit Käsestreifen
und frischen geschwenkten Champignons ³ € 12,50*

Vegetarisch:

*Mediterranes Gemüse
in der Pfanne geschwenkt
mit paniertem Fetakäse
und 2 verschiedenen Dips ³ € 13,50*

*Gerne bereiten wir Ihnen
einige Hauptgerichte auch als ½ Portion zu.*

*Haben Sie spezielle Wünsche,
bitte sprechen Sie uns an!*

Unser Team ist bemüht, jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.

Geflügel:

gebratene Poulardenbrust
auf frischen Champignons in Rahm
hausgemachte Bandnudeln
und bunter Salatteller € 15,50

Schwein:

Schweinerückensteak „Rheinische Art“
mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter
Kartoffel-Wedges
und knackige Blattsalate € 14,90

In der Pfanne serviert:

Spitzen vom Schweinefilet nach „Züricher Art“
mit Champignonrahmsoße und Käse gratiniert
hausgemachte Spätzle
und bunter Salatteller € 17,50

Medaillons

vom Deutschen
Schweinefilet
€ 18,50

oder

Argentinisches

Angus
Rumpsteak
€ 23,50

-„wie es der Chef am liebsten mag“

mit geschrotetem Pfeffer auf einer Whisky-Sahnesoße
mit Speckbohnen ^{1,2,3,5}

Beilage nach Ihrer Wahl:

Bratkartoffeln, Kartoffelrösti oder Pommes frites

Wilderei!

*Chilli-Edel-Wild-Gulasch
aus heimischen Wäldern
mit hausgemachten Fusilloni-Nudeln
bunter Saltteller ³*

€ 19,90



*rosa gebratene Medaillons
vom Hirschrücken
an Preiselbeerrahmsoße
geschwenktem Speckrosenkohl
und Kartoffelkroketten ^{1,2,3,5}*

€ 24,90

dazu unsere Weinempfehlung!

2018er

Kaiken Estate

Malbec

Alkoholgehalt: 14%

Der Montes Kaiken Malbec hat eine tiefdunkle, fast schwarzviolette Farbe. Sein opulentes Bukett von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren wird von feinen Zartbitterschokolade-Aromen, Tabak, Mokka, Vanille und Kaffee unterlegt. Im Geschmack ist der Kaiken Malbec gewohnt saftig, sehr komplex und exzellent strukturiert. Am Gaumen dominieren die dunklen Früchte, gestützt von sanften Tanninen, welche ein traumhaftes und langes Finale begleiten.

0,1l Glas € 3,50

0,2l Karaffe € 6,50

0,75 Flasche € 22,50

Für den kleinen Hunger

*Toast „Hawai“ Villa am Rhein
gebratenes Poulardenbrustfilet auf Toast
mit Ananas und Käse überbacken
an Salatgarnitur ^{2,3} € 11,50*

*„Krüstchen“
paniertes Schweineschnitzel auf Toast
an Jägersoße mit Spiegelei
und Salatbouquet ³ € 11,50*

*Schweinskopfsülze-reichlich garniert-
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln € 8,90*

Dessert

*„Erdbeertiramisu“ im Weckglas serviert
garniert mit frischen Früchten € 8,90*

Crème brûlée nach „Art des Hauses“ € 6,90

*warmer Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und Sahne ^{3,9} € 5,90*

*gemischter Eisbecher € 4,90
Bourbon Vanille, Chocolat-Chips und Erdbeereis
mit Sahne ³ € 5,50*

*„Walnussbecher“ nach „Art des Hauses“
Vanilleeis- und Walnusseis mit Walnüssen, Karamellsoße
und Sahne ³ € 7,90*

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Nach EU-Richtlinien Deklarationspflichtige Zusatzstoffe bei Speisen:

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt

7. gewachst
8. Süßungsmittel
9. Phosphat